

W-737
4/2/2

R-11807

राजस्ट्री सं० डी० एल०-33004/99

राज्य सरकार मुद्रणालय.....

इ दिनांक.....को प्राप्त ।

REGD. NO. D. L.-33004/99



प्रभारी

राजपत्र वितरण एका

सकमेन जयते

भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

P.O. 575

K.M. 30

D.P.B. 325

C.P.B. 220

सं. 553]

नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, दिसम्बर 16, 2004/अग्रहायण 25, 1926

No. 553]

NEW DELHI, THURSDAY, DECEMBER 16, 2004/AGRAHAYANA 25, 1926 पूरा किया

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 16 दिसम्बर, 2004

प्रभारी

रा० दि० एका

सा.का.नि. 812(अ).—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का प्रारूप खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उप-धारा (1) की अपेक्षानुसार भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय (स्वास्थ्य विभाग) की अधिसूचना सं. सा.का.नि. 509(अ) तारीख 24 जून, 2003 के अधीन भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग II, खंड 3, उप-खंड (i) तारीख 24 जून, 2003 में पृष्ठ 1 से 14 पर प्रकाशित किया गया था, जिसमें उन सभी व्यक्तियों से, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, उस तारीख से, जिसको उक्त अधिसूचना से युक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं, साठ दिन की अवधि की समाप्ति से पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे,

और उक्त राजपत्र अधिसूचना की प्रतियां 26 जून, 2003 को जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं,

और उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में विनिर्दिष्ट अवधि के भीतर जनता से प्राप्त आक्षेपों या सुझावों पर केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार कर लिया गया है,

अतः, अब, केन्द्रीय सरकार, उक्त अधिनियम की धारा 23 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श करने के पश्चात् खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :—

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (चौथा संशोधन) नियम, 2004 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिन्हें इसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) के परिशिष्ट-ख में,—

(क) मद 'क. 10.01-गोमांस वसा', 'क. 10.02-मटन वसा' और 'क. 10.03-बकरा वसा' और 'क. 10.04-सुकर वसा', में, उनमें से प्रत्येक के अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात् :—

“इसमें इन नियमों और परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं”।

- (ख) मद 'क.10.07-परिष्कृत सालबीज वसा', में, पहले पैरा में "पृथक्कृत, जल या डाले गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगा।" शब्दों के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् -

"तथापि इसमें इन नियमों और परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं।"

- (ग) मद 'क.10.09-कोकूम वसा', 'क.10.10-आमगुठली वसा', और 'क.10.11-धुपा वसा', में उनके पहले पैरा में 'और सुवासक पदार्थों तथा खनिज तेलों से मुक्त होगी।' शब्दों के पश्चात् उनमें से प्रत्येक में निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् -

"तथापि इसमें इन नियमों और परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं।"

- (घ) मद 'क. 10.12-फुलवारा वसा' में, पहले पैरा में 'और सुवासक पदार्थों तथा खनिज तेलों से मुक्त होगी।' शब्दों के पश्चात् अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात् -

"तथापि इसमें इन नियमों और परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं।"

- (ड.) मद 'क. 12 -टेबल मारगरीन में', -

- (I) पहले पैरा में "अनुज्ञात पायसीकारक और स्थायी कारक तथा ब्यूटिलेटेड हाइड्रोक्सी एनिसोल (बी एच ए) 0.02 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक हो सकते हैं", शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् -

" इसमें इन नियमों और परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं" ।

- (II) तीसरे पैरा में, "इसमें रंजक द्रव के रूप में अन्नाटो या कैरोटीन " शब्दों से आरंभ तथा "4.0 पी.पी.एम. की अधिकतम सीमा तक हो सकती है" शब्दों तथा अंकों तक का लोप किया जाएगा ।

- (च) मद ' क. 12.01 - बेकरी और औद्योगिक मारगरीन' में, " इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक, अनुज्ञात पायसीकारक और स्थायीकारक तथा ब्यूटिलेटेड हाइड्रोक्सी एनिसोल (बी.एच.ए.) या टर्टियरीब्यूटिल हाइड्रो क्यूनोन (टी.बी.एच.क्यू.) जो 0.02 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक हो सकेगा " शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जायेगा, अर्थात् -

" इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक हो सकता है ।

तथापि, इसमें इन नियमों और परिशिष्ट -ग में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं" ।

- (छ) 'मद क. 17.01-नारियल का तेल', 'मद क. 17.02-बिनौले का तेल', 'मद क. 17.03-मूँगफली का तेल', 'मद क. 17.04 तिसी का तेल', 'मद क. 17.05-महुआ का तेल', 'मद क. 17.06-तोरिया का तेल', 'मद क. 17.07-ओलिव आयल(जैतून का तेल)', 'मद क. 17.08 -अहिपुष्प के बीज का तेल', 'मद क. 17.09-बैर का तेल', 'मद क. 17.10- तारामीरा तेल', 'मद क. 17.11- तिल का तेल', 'मद क. 17.12-सर्जिया का तेल' 'मद क. 17.13-सोयाबीन का तेल', 'मद क. 17.14 -

मक्का का तेल', 'मद क. 17.15- परिष्कृत वनस्पति तेल', 'मद क. 17.15.01 - अन्तःएस्टरित वनस्पति वसा', 'मद क 17.16 -बादाम का तेल', 'मद 17.17 - तरबूज के बीज का तेल', '17.18 - आयातित रेपसीड तेल', 'मद क. 17.19 -ताड़ का तेल', '17.20- पामोलिन', 'मद क. 17.21 - ताड़ की गिरी का तेल', 'मद क. 17.22- सूरजमुखी के बीज का तेल', 'मद क. 17.23 -चावल चोकर तेल', 'मद क. 17.24 -सम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेल', में, उनमें से प्रत्येक के अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात् -

“तथापि इसमें इन नियमों और परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं ” ।

- (ज) “ मद ’ क. 17.25 - अंशतः हाइड्रोजनीकृत और शीतवृत्तित सोयाबीन तेल’ और ’ क. 17.26 - अंशतः हाइड्रोजनीकृत सोयाबीन तेल में, ” इसमें 0.02 प्रतिशत तक टी.बी.एच.क्यू. प्रति आक्सीकारक और 0.02 प्रतिशत तक साइट्रिक अम्ल मिलाए जा सकेंगे और इस बारे में कथन लेबल पर किया जाएगा” शब्दों के स्थान पर उनमें से प्रत्येक में निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् -

“इसमें इन नियमों और परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं” -

- (झ) मद क.31-फैट स्प्रेड में “ लेक्टिक अम्ल ब्यूटिरिक अम्ल, वैलेरिक अम्ल सिलामन तेल और ईथेलब्यूट्रेट को भी सुरुचि कारक के रूप में 0.08 प्रतिशत एम.एम. तक मिलाया जा सकता है । 4.0 पी.पी.एम. से अधिक की सीमा तक डाइएसीटिल को सुरुचिकारक के रूप में मिलाया जा सकता है । अनुज्ञात पायसीकारक और स्थाईकारक स्प्रेड के वसा पदार्थ का 0.02 प्रतिशत से अधिक अनुज्ञात प्रतिआक्सीकारक (बी.एच.ए. या टी.बी.एच.क्यू.) अनुज्ञात वर्ग 2 परिरक्षी जैसे सॉर्बिक अम्ल जिसमें इसका सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम लवण (सॉर्बिक अम्ल के रूप में परिकलित)या एकल रूप से या भार में 1000 भाग प्रति दस लाख से अधिक संयोजन में बेनजोइक अम्ल और उसके सोडियम और पोटेशियम लवण (बेनजोइक लवण के रूप में परिकलित) और प्रच्छादक हैं । इसमें अन्नाटों और/या कैराटीन रंजक पदार्थ के रूप में हो सकता है” शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् - “ इसमें इन नियमों और परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं” ।

3. उक्त नियमों के परिशिष्ट ग में, सारणी 3 के पश्चात् निम्नलिखित सारणी अंतःस्थापित की जाएगी, अर्थात् -

सारणी ३

खाद्य तेलों और वसाओं में प्रयोग के लिए खाद्य योजकों की सूची

	खाद्य योजकों का नाम	पशु वसा	सुकर वसा	खाद्य वनस्पति तेल और वसाएं	टेबल मारगरीन/बेकरी और औद्योगिक मारगरीन/फैट स्प्रैड
क.	प्रतिआक्सीकारक (एकल या संयोजन)				
1.	लेसिथिन	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
2.	एसकार्बिक अम्ल	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
3.	प्रोपिल गैलेट, इथाइगैलेट, ऑक्टिलगैलेट, डोडीसिल गैलेट या इसका मिश्रण	अधिकतम 100 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 100मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 100 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा
4.	ब्यूटिलेटिड हाइड्रोक्सी एनिसोल (बी.एच.ए.)	अधिकतम 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा
5.	गैलेट और बी.एच.ए. की सीमाओं के भीतर, प्रोपिल गैलेट और बी.एच.ए. का कोई भी संयोजन	अधिकतम 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 200एम.जी.एम. / कि.ग्रा
6.	प्राकृतिक और कृत्रिम टोकोफेरॉल्स	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
7.	एसकार्बिल पाल्मिटेट/स्टीयरेट, एकल या संयोजन	अधिकतम 500 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 500 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 500 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 500 मि.ग्रा./कि.ग्रा
8.	साइट्रिक अम्ल, टारटरिक अम्ल, गैलिक	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
9.	रेसिन गुएइअस	अधिकतम 100 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 100 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 100 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 500 पी.पी.एम.
10.	टी.बी.एच.क्यू.	अधिकतम 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा	अधिकतम 200 पी.पी.एम.
ख.	प्रति आक्सीकारक संकर्मों				
1.	सोडियम साइट्रेट	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
2.	आइसोप्रोपिल साइट्रेट मिश्रण	अधिकतम 100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में	अधिकतम 100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में	अधिकतम 100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में	अधिकतम 100 मि.ग्रा./किग्रा एकल या संयोजन में

3.	फास्फोरिक अम्ल	अधिकतम 100 मि.ग्रा. /किग्रा एकल या संयोजन में	अधिकतम 100 मि.ग्रा. /किग्रा एकल या संयोजन में	अधिकतम 100 मि.ग्रा. /किग्रा एकल या संयोजन में	अधिकतम 100 मि.ग्रा. /किग्रा एकल या संयोजन में
4.	मोनोग्लिसराइड साइट्रेट	अधिकतम 100 मि.ग्रा. /किग्रा एकल या संयोजन में	अधिकतम 100 मि.ग्रा. /किग्रा एकल या संयोजन में	अधिकतम 100 मि.ग्रा. /किग्रा एकल या संयोजन में	अधिकतम 100 मि.ग्रा. /किग्रा एकल या संयोजन में
ग.	प्रतिफेनक				
1.	डाइग्लिथाइल पॉलिसाइलोक्सेन, एकल या सिलिकन डाइऑक्साइड युक्त	अधिकतम 10 पी.पी.एम.	अधिकतम 10 पी.पी.एम.	अधिकतम 10 पी.पी.एम.	-
घ.	पायसीकारक				
1.	वसायुक्त अम्लों के मोनो और डाइग्लिसराइड	-	-	-	जी.एम.पी.
2.	वसायुक्त अम्लों के मोनो और डाइग्लिसराइड, जिन्हें एसिटिक, एसिटिलटारटरिक, साइट्रिक, लैक्टिक, टारटरिक अम्लों और उनके सोडियम और कैल्शियम नमक के साथ ईस्टरयुक्त बनाया जाता है	-	-	-	अधिकतम 10 ग्राम /किग्रा
3.	लेसिथिन	-	-	-	जी.एम.पी.
4.	वसायुक्त अम्लों के पॉलिग्लिसरोल ईस्टर	-	-	-	अधिकतम 5 ग्राम / किग्रा
5.	वसायुक्त अम्लों के 1,2-प्रॉपिलीन ग्लाइकोल ईस्टर	-	-	-	अधिकतम 20 ग्राम / किग्रा
6.	सॉर्बिटेन मोनोपॉलिमेट/सॉर्बिटेन मोनोस्टीरैट/ट्राइस्टीरैट	-	-	-	अधिकतम 10 ग्राम / किग्रा
7.	वसायुक्त अम्लों के सूकोस ईस्टर	-	-	-	अधिकतम 10 ग्राम / किग्रा
ड.	परिरक्षक (एकल या संयोजन में)				
1.	सॉर्बिक अम्ल	-	-	-	अधिकतम 1000 मि.ग्रा. / किग्रा
2.	सॉर्बिक अम्ल के रूप में सोडियम/ पोटेशियम/कैल्शियम सॉर्बेट	-	-	-	टेबल मार्गरीन/ फैट स्प्रेड
3.	बेन्जोइक अम्ल	-	-	-	अधिकतम 1000 कि. ग्रा. टेबल मार्गरीन/ फैट स्प्रेड

4.	बेन्जोइक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त सोडियम/पोटेशियम /बेन्जोएट	-	-	-	अधिकतम 1000 मि. ग्रा./कि.ग्रा. टेबल मारगरीन/ फैट स्प्रेड
च.	प्राकृतिक रंग	-	-	-	
1.	बीटा कैरोटिन	-	-	-	अधिकतम 25 मि. ग्रा./किग्रा. टेबल मारगरीन/फैट स्प्रेड
2.	ऐनैटो एक्सट्रैक्ट (बिक्सिन/नॉरबिक्सिन के रूप में)	-	-	-	अधिकतम 20 मि. ग्रा./किग्रा. टेबल मारगरीन/ फैट स्प्रेड
3.	करक्यूमिन अथवा टरमरिक (करक्यूमिन के रूप में)	-	-	-	अधिकतम 5 मि. ग्रा./किग्रा. टेबल मारगरीन/ फैट स्प्रेड
4.	बीटा एपो-8 कैरोटनॉल	-	-	-	अधिकतम 25 मि. ग्रा./किग्रा. टेबल मारगरीन/फैट स्प्रेड
5.	बीटा एपो-8 कैरोटेनोइक अम्ल के मिथाइल और इथाइल ईस्टर	-	-	-	अधिकतम 25 मि. ग्रा./किग्रा. टेबल मारगरीन/फैट स्प्रेड
छ.	अम्लता नियंत्रक	-	-	-	
1.	साइट्रिक अम्ल	-	-	-	जी.एम.पी टेबल मारगरीन/ फैट स्प्रेड
2.	लैक्टिक अम्ल	-	-	-	
3.	साइट्रिक और लैक्टिक अम्ल के सोडियम और पोटेशियम लवण	-	-	-	
4.	कैल्सियम डाइसोडियम इथाइलीन डाएमाइन टेट्रा ऐसीटेट	-	-	-	अधिकतम 50 मि. ग्रा./किग्रा. टेबल मारगरीन/ फैट स्प्रेड

ज.	सुरुचिक पदार्थ				
1.	प्राकृतिक सुरुचि और सुरुचिकर पदार्थ /प्राकृतिक-अनुरूप सुरुचिक पदार्थ /कृत्रिम सुरुचिक पदार्थ	-	-	-	जी.एम.पी., टेबल मारगरीन/ फैट स्प्रेड
2.	डाइसिटिल	-	-	-	अधिकतम 4 मि.ग्रा./किग्रा. टेबल मारगरीन/ फैट स्प्रेड

[फा. सं. पी.-15014/14/2002-पी.एच.(खाद्य)]

रीता तेवतिया, संयुक्त सचिव

टिप्पण : खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955, भारत के राजपत्र भाग-2, खण्ड 3 में का.नि.आ. 2106 तारीख 12 सितंबर, 1955, द्वारा प्रकाशित किए गए थे और अनेक बार संशोधित किए गए थे और ये अंतिम बार सा.का.नि. सं. 517 (अ) तारीख 10-8-04 द्वारा संशोधित किए गए ।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 16th December, 2004

G.S.R. 812(E).— Whereas a draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 was published, as required by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954) in the Gazette of India, Extraordinary, Part II, section 3, sub-section(i), dated the 24th June, 2003 at pages 1 to 14 under the notification of the Government of India in the Ministry of Health and Family Welfare (Department of Health), number GSR 509(E) dated the 24th June, 2003 inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby before the expiry of a period of sixty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas the copies of the said Gazette notification were made available to the public on the 26th June, 2003;

And whereas objections or suggestions received from the public within the specified period on the said draft rules have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by section 23 of the said Act, the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, hereby makes the following rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, namely:-

1. (1) **These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (4th Amendment) Rules, 2004.**
- (2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules) in Appendix-B, -

- (a) in items 'A.10.01- BEEF FAT', 'A.10.02-MUTTON FAT', 'A.10.03-GOAT FAT' and 'A. 10.04-LARD', the following shall be added to each of them at the end, namely, -

"It may contain food additives permitted in these rules and Appendix C".

- (b) in item 'A.10.07-REFINED SALSEED FAT', in the first paragraph, after the words, 'separated water or added colouring substance.', the following shall be inserted, namely: -

"However, it may contain food additives permitted in these rules and Appendix C".

- (c) in items 'A.10.09-KOKUM FAT', 'A.10.10- MANGO KERNAL FAT', and 'A.10.11-DHUPA FAT', in their first paragraph, after the words, 'and flavouring matters and mineral oil.', the following shall be inserted in each of them, namely: -

"However, it may contain food additives permitted in these rules and Appendix C".

- (d) in item 'A.10.12- PHULWARA FAT', in the first paragraph, after the words, 'and flavouring substances and mineral oil.', the following shall be added at the end, namely, -

"However, it may contain food additives permitted in these rules and Appendix C".

- (e) in item 'A.12-TABLE MARGARINE', -

- (i) in the first paragraph for the words "permitted emulsifying and stabilising agents and butylated hydroxy anisole (BHA) upto a maximum limit of 0.02 percent", the following shall be substituted namely: -

"It may contain food additives permitted in these rules and Appendix C".

- (ii) in the third paragraph the words, beginning with the words, 'It may contain Annatto or Carotene' and ending with the words and figures 'upto a maximum limit of 4.0 ppm', shall be deleted.

- (f) in item 'A.12.01 -BAKERY AND INDUSTRIAL MARGARINE' for the words "It may contain common salt not exceeding 2.5 percent, permitted emulsifying and stabilizing agents and Butylated hydroxyanisole (BHA) or Tertiary butyl hydro Quinone(TBHQ) upto a maximum limit of 0.02 percent", the following shall be substituted, namely: -

"It may contain common salt not exceeding 2.5 percent. However, it may contain food additives permitted in these rules and Appendix C".

374461/2004-2

- (g) in items 'A.17.01-COCONUT OIL', 'A.17.02-COTTON SEED OIL', 'A.17.03-GROUNDNUT OIL', 'A.17.04- LINSEED OIL', 'A.17.05-MAHUA OIL', 'A.17.06-RAPE-SEED OIL', 'A.17.07- OLIVE OIL', 'A.17.08-POPPY SEED OIL', 'A.17.09-SAFFLOWER SEED OIL', 'A.17.10-TARAMIRA OIL', 'A.17.11-TIL OIL', 'A.17.12-NIGER SEED OIL', 'A.17.13-SOYABEAN OIL', 'A.17.14-MAIZE OIL', 'A.17.15-REFIND VEGETABLE OIL', 'A.17.15.01- INTERESTERIFIED VEGETABLE FAT', 'A.17.16-ALMOND OIL', 'A.17.17-WATER-MELON SEED OIL', 'A.17.18-IMPORTED RAPESEED OIL', 'A.17.19-PALM OIL', 'A.17.20-PALMOLEIN', 'A.17.21-PALM KERNEL OIL', 'A.17.22-SUNFLOWER SEED OIL', 'A.17.23-RICE BRAN OIL' and 'A.17.24-BLENDED EDIBLE VEGETABLE OIL', the following shall be added to each of them at the end, namely: -

"However, it may contain food additives permitted in these rules and Appendix C".

- (h) in items 'A.17.25-PARTIALLY HYDERGENATED & WINTERISED SOYABEAN OIL' and 'A.17.26-PARTIALLY HYDEROGENATED SOYABEAN OIL', for the words "Antioxidants TBHQ upto 0.02 percent and citric acid upto 0.02 percent may be added and shall be so stated on the label.", the following shall be substituted in each of them, namely: -

"It may contain food additives permitted in these rules and Appendix C".

- (i) in item 'A.31-FAT SPREAD', for the words "Lactic acid, butyric acid valeric acid, cinnamon oil and ethyl butyrate may also be added as flavouring agent upto 0.08 percent m/m; Diacetyl may be added as flavouring agents not exceeding 4.0 ppm, permitted emulsifiers and stabilisers; permitted antioxidants (BHA or TBHQ) not exceeding 0.02 percent of the fat content of the spread; permitted class II preservatives namely sorbic acid including its sodium, potassium and calcium salts (calculated as sorbic acid) or benzoic acid and its sodium and potassium salts (calculated as benzoic acid) singly or in combination not exceeding 1000 parts per million by weight; and sequestering agents. It may contain annatto and/or carotene as colouring agents", the following shall be substituted, namely: -

"It may contain food additives permitted in these rules and Appendix C".

3. In the said rules, in Appendix C, after Table 3, the following table shall be inserted, namely: -

"Table 4

List of food additives for use in edible oils and fats

	Name of food additive	Tallow	Lard	Edible vegetable oils and fats	Table Margarine/Bakery and Industrial Margarine/Fat Spread
A	Antioxidants singly or in combination				
1	Lecithin	GMP	GMP	GMP	GMP
2	Ascorbic acid	GMP	GMP	GMP	GMP
3	Propyl gallate, ethyl gallate, octyl gallate, dodecyl gallate or a mixture thereof	100mg/kg max.	100mg/kg max.	100mg/kg max.	200mg/kg max.
4	Butylated Hydroxy Anisole (BHA)	200mg/kg max.	200mg/kg max.	200mg/kg max.	200mg/kg max.
5	Any Combination of propyl gallate, BHA within limits of gallate & BHA.	200mg/kg max.	200mg/kg max.	200mg/kg max.	200mg/kg max.
6	Natural and Synthetic Tocopherols	GMP	GMP	GMP	GMP
7	Ascorbyl Palmitate/ stearate singly or in combination.	500mg/kg max	500mg/kg max	500mg/kg max	500mg/kg max
8	Citric Acid, Tartaric Acid, Gallic Acid	GMP	GMP	GMP	GMP
9	Resin Guaiace	100mg/kg max.	100mg/kg max.	100mg/kg max.	500ppm max
10	TBHQ	200mg/kg max.	200mg/kg max.	200mg/kg max.	200 ppm max

374462/04-3

B. Antioxidant Synergists				
1	Sodium citrate	GMP	100 mg/kg max singly or in combination	GMP
2	Isopropyl Citrate mixture			
3	Phosphoric Acid			
4	Monoglyceride citrate			
C. Antifoaming Agents				
1	Dimethyl polysiloxane singly or in combination with Silicon Dioxide	10ppm max	10ppm max	-
D. Emulsifying Agents				
1	Mono and Diglycerides of fatty acids	-	-	GMP
2	Mono and Diglycerides of fatty acids esterified with acetic, acetyl tartaric, citric, lactic, tartaric acids and their Sodium and Calcium salts	-	-	10g/kg max
3	Lecithin	-	-	GMP
4	Polyglycerol esters of fatty acids	-	-	5g/kg max
5	1,2-Propylene glycol esters of fatty acids	-	-	20g/kg max
6	Sorbitan monopalmitate/Sorbitan monostearate/tristearate	-	-	10g/kg max
7	Sucrose esters of fatty acids	-	-	10g/kg max
E. Preservatives (singly or in combination)				
1	Sorbic Acid	-	-	1000mg/kg max, Table
2	Sodium / Potassium / Calcium Sorbate expressed as Sorbic Acid	-	-	Margarine / Fat Spread
3	Benzoic Acid	-	-	
4	Sodium/Potassium/Benzoate expressed as Benzoic acid	-	-	

F. Natural Colours					
1	Beta - Carotene	-	-	-	25mg/kg max, Table Margarine / Fat Spread
2	Annatto Extracts (as bixin/norbixin)	-	-	-	20mg/kg max, Table Margarine / Fat Spread
3	Curcumin or turmeric(as curcumin)	-	-	-	5mg/kg max, Table Margarine / Fat Spread
4	Beta - apo - 8 ' - carotenal	-	-	-	25mg/kg max, Table Margarine / Fat Spread
5	Methyl and Ethyl Esters of Beta-apo-8 ' - Carotenoic acid	-	-	-	25mg/kg max, Table Margarine / Fat Spread
G. Acidity Regulators					
1	Citric Acid	-	-	-	GMP, Table Margarine / Fat Spread
2	Lactic Acid	-	-	-	
3	Sodium and Potassium salt of citric and lactic acid	-	-	-	
4	Calcium Disodium Ethylene diamine tetra acetate	-	-	-	50mg/kg max, Table Margarine / Fat Spread
H. Flavours					
1	Natural Flavours and Natural Flavouring Substances/Nature-identical Flavouring Substances/Artificial Flavouring Substances	-	-	-	GMP, Table Margarine / Fat Spread
2	Diacetyl	-	-	-	4 mg/kg max, Table Margarine / Fat Spread

[F. No. P-15014/14/2002-PH (Food)]

RITA TEAOTIA, Jt. Secy.

Note :— The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India vide S.R.O. 2106 dated 12th September, 1955 and were amended number of times and lastly amended vide G.S.R. No. 517 dated the. 10-8-04